DAIKIN

IHクッキングヒーター

総合カタログ 2009/11

大火力IHに、新機能オーブン！

“過熱水蒸気”でヘルシー調理。

気になる脂・塩分控えめのメニューを手軽に、おいしく。

ダイキンdeオール電化
床暖房 IHクッキングヒーター エコキュート エアコン

NEW

NEW
過熱水蒸気でヘルシー調理
ワイド&ビックオーブン

大火力

予熱も加熱も適温調理

充実の機種ラインナップ
●オールメタル対応IHに60cm幅タイプ新登場！
●3口IHの75cm幅、60cm幅タイプが新登場！

HIH4LWBTP
●表示ランプは撮影用に点灯させています。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。
商品は改良のため仕様などを予告無しに変更することがありますので、ご了承ねがいます。

大火力IHクッキングヒーター プラス過熱水蒸気オーブンで、もっとおいしくヘルシー調理。

もっとおいしく、体にも気を使ったお料理を作りたい、
そんな願いをかなえませんか?
本格的な調理に欠かせない大火力を実現した
ダイキンIH クッキングヒーターが、
さらに新機能「過熱水蒸気」機能搭載オーブンを採用。
IH ならではの安全性への配慮やお手入れの簡単さも、
お料理の楽しさをサポートします。

過熱水蒸気で ヘルシー調理

オーブン庫内の水タンクから発生する
100℃を超える過熱水蒸気で、
食材内部の脂や塩分を
効果的に溶かし出します。
気になる脂や塩分を抑えた
ヘルシー調理が楽しめます。

P3

大火力

3口 IH ともに大火力だから、
ステーキも炒め物も
本格的な仕上がりに。
また右 IH は
オールメタル対応です。

P5

予熱も加熱も 適温調理

光＋4つのポイントセンサーで、
鍋底温度を広範囲に検知。
予熱も加熱調理も
ほどよい火加減にコントロール。

P7

かんたん!上面操作

3口 IH はガラスタッチの上面操作。
ランプが光って次の操作を
ナビゲーション。
初めての方にも使いやすく。

P11

●このページにご紹介の機能は新商品HIH4LWBTPを中心に説明しています。

新機能「過熱水蒸気」でヘルシー

1度にサンマ5尾をおいしく焼き上げます。

●水なし両面交互焼き

強火で短時間に片面ずつ裏返す手間なく交互に焼き上げます。水なしだから後片づけもカンタンです。

水なし両面交互焼きのしくみ ※イメージ図

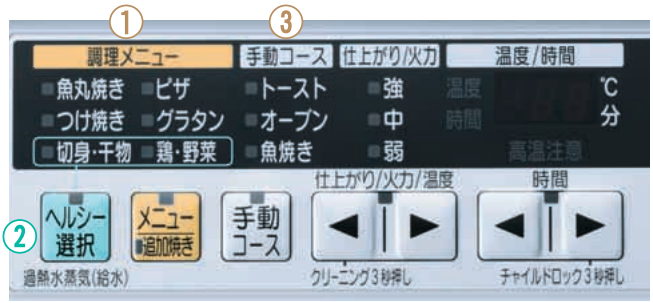
※焼き色が薄い場合は、追加焼きをしてください。魚焼きの場合、お好みで水を入れて焼くことができます。

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

調理！ ワイド&ビッグオーブン

余分な脂・塩分を落とすヘルシー調理が可能になりました。

お料理が手軽に作れるプログラムされた「調理メニュー」とこだわりの焼き上がりを実現する「手動コース」が便利なオーブンに、新機能「ヘルシー選択（過熱水蒸気）」を採用しました。
気になる脂や塩分を抑えたヘルシー調理が楽しめます。



① 調理メニュー　プログラムされた6つのメニューを手軽に焼き上げます。

魚焼き 3メニュー　調理法に合わせて火力と時間をプログラム。

- 魚丸焼き　さんまの塩焼きなど
- つけ焼き　ぶりのつけ焼きなど
- 切身・干物　塩鮭など

オーブン 3メニュー　お料理に合わせて火力と時間をプログラム。

- ピザ　手作りかんたんピザなど
- グラタン　マカロニグラタンなど
- 鶏・野菜　鶏のハーブ焼きなど

② ヘルシー選択　「切身・干物」「鶏・野菜」は、過熱水蒸気を使ったヘルシー調理も選択できます。

●余分な油を落とす

【鶏のハーブ焼き（約250g）】
効果　約13.4%
過熱水蒸気あり　脱脂量　約14.9g
過熱水蒸気なし　脱脂量　約12.9g

【骨付きもも（約180g）】
効果　約21.2%
過熱水蒸気あり　脱脂量　約5.2g
過熱水蒸気なし　脱脂量　約4.1g

【焼鳥（約248g）】
効果　約30.5%
過熱水蒸気あり　脱脂量　約9.5g
過熱水蒸気なし　脱脂量　約6.6g

※食材から落ちた脂の量を比較（当社調べ）

●余分な塩分を落とす

【塩鮭（約100g）】
効果　約1.9%
過熱水蒸気あり　脱塩率　約2.8%
過熱水蒸気なし　脱塩率　約0.9%

【塩サバ（約430g）】
効果　約1.3%
過熱水蒸気あり　脱塩率　約1.7%
過熱水蒸気なし　脱塩率　約0.4%

【あじの開き（約175g）】
効果　約0.1%
過熱水蒸気あり　脱塩率　約1.4%
過熱水蒸気なし　脱塩率　約1.3%

※食材から落ちた塩分の比較（当社調べ）

③ 手動コース　トースト、オーブン、魚焼きの3つのコースが便利に使えます。

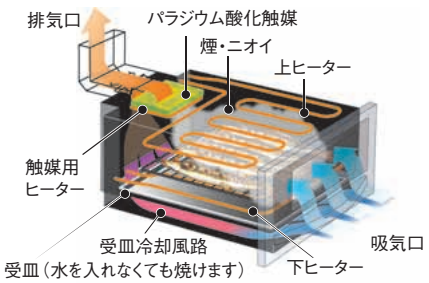
例えば、オーブンコースの場合、約140～280℃まで10段階に庫内温度を設定できます。
プリンなどのお菓子からパエリアなど本格メニューまで、ご家庭で手軽に作れます。

トーストコース
時間設定により、お好きな焼き加減が楽しめます。

●気になる煙とニオイをおさえる！ パラジウム酸化触媒「脱煙機能」[※1]

魚を焼く際の煙を、パラジウム酸化触媒で二酸化炭素と水に分解しておさえ、ニオイも抑制します。

※1 少量の煙・ニオイが排出されます。
※当社パラジウム酸化触媒未搭載のものとの比較。



＊イメージ図

●表示ランプ及び液晶は撮影用に点灯させています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。●このページにご紹介の機能は新商品HIH4LWBTPを中心に説明しています。

左IH
3.0kW
鉄・ステンレス鍋

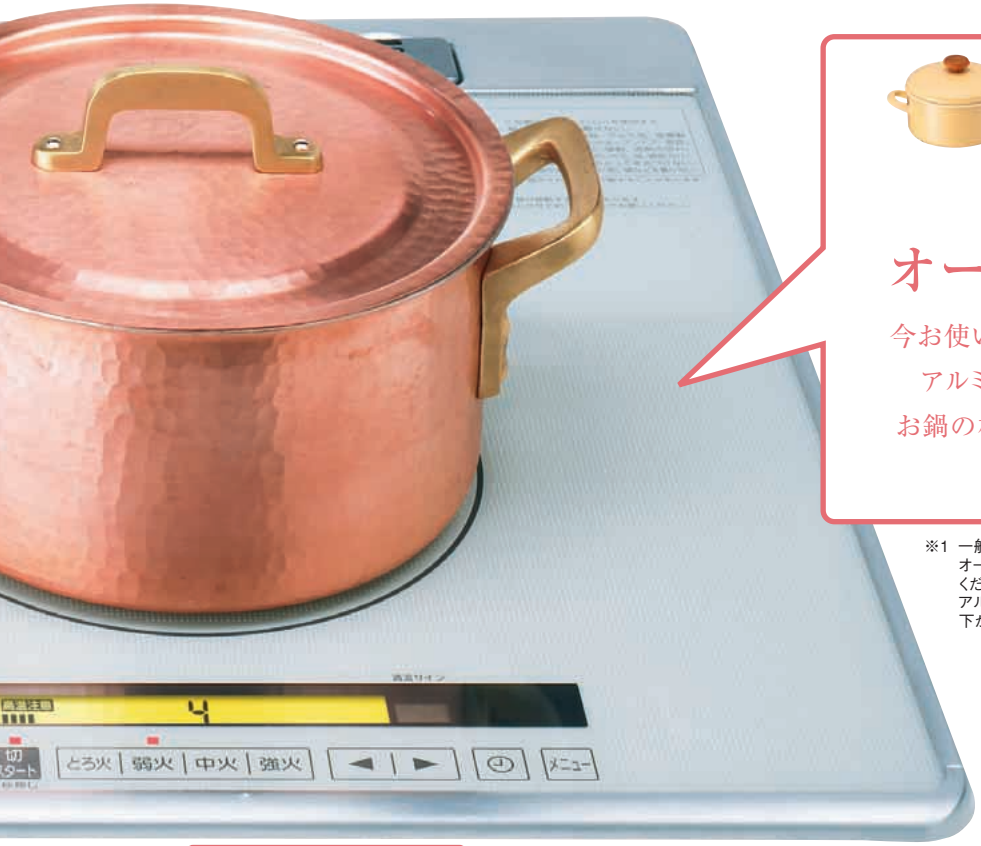
中央IH
2.0kW
鉄・ステンレス鍋

本格調理も楽しめる大火力の3口IH！

左右の大火力IHなら、お肉のうま味を閉じ込めた本格派ステーキも、しゃきしゃきの野菜炒めも得意!
さらに、2.0kwに火力がアップした中央のIHで、湯沸かしもスピーディーにこなします。

*1 鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.19をご覧ください。
○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

3口すべて、大火力IH！



右IHは オールメタル対応

今お使いの金属鍋[※1]がそのまま使えて、
アルミ・銅鍋は高火力の2.6kW。
お鍋の材質に合わせて加熱方法を
自動で切り替えます。

※1 一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるものをオールメタル対応としています。使える鍋については、P.19をご覧ください。
アルミ・銅鍋を加熱する場合は浮力が働くため、鍋が動き火力が下がります。調理物と合わせて約1kg以上で使用してください。

オールメタル対応

右IH

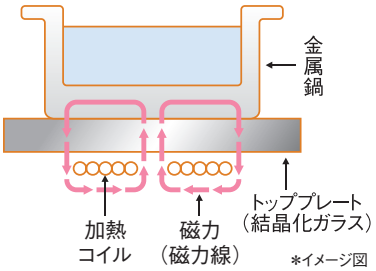
3.0kW 鉄・ステンレス鍋

2.6kW アルミ・銅鍋

※左右同時に3.0kWは使えません。
※本体内部の回路を保護するために、火力「10」より大きい火力を連続して使用できる時間は最大約15分です。15分を超えると自動的に火力が「10」に下がります。

熱効率のよいIH加熱

ダイキンのIH加熱は、独自の高周波制御技術で、鉄・ステンレス鍋はもちろん、アルミ・銅鍋の場合も鍋そのものを直接発熱させるので、ムダな加熱を抑えて調理でき、トッププレートの温度は鍋底より熱くならない安心の設計です。



*イメージ図

お手入れカンタン!!
アルミ・銅鍋でも
トッププレートが鍋底より
熱くならないので、
吹きこぼれても焦げ付きにくく、
お手入れが簡単です。

●表示ランプ及び液晶は撮影用に点灯させています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4LWBTPを中心に説明しています。

光+4ポイントセンサーで、

鍋底温度をダイレクトに広範囲にはかって、火加減!

適温調理機能で選んだメニューに合わせて
設定目安温度をキープします。

※本体構造をイメージ化しています。実際には光&4ポイントセンサーやコイルなどは外から見えません。
※コイルの形状及びトッププレートのデザインは、機種によって異なります。

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

予熱も加熱もコントロール上手

鍋底温度をダイレクトに広範囲にはかる
光＋4ポイントセンサー（左右IH）

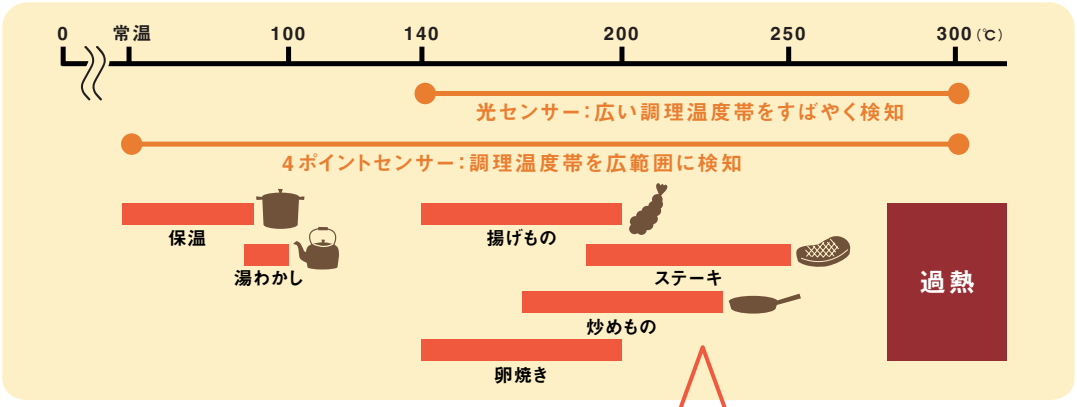
光センサー
高感度サーモパイル式光センサーが
鍋底温度をダイレクトに検知。
（約140〜300℃）

＋

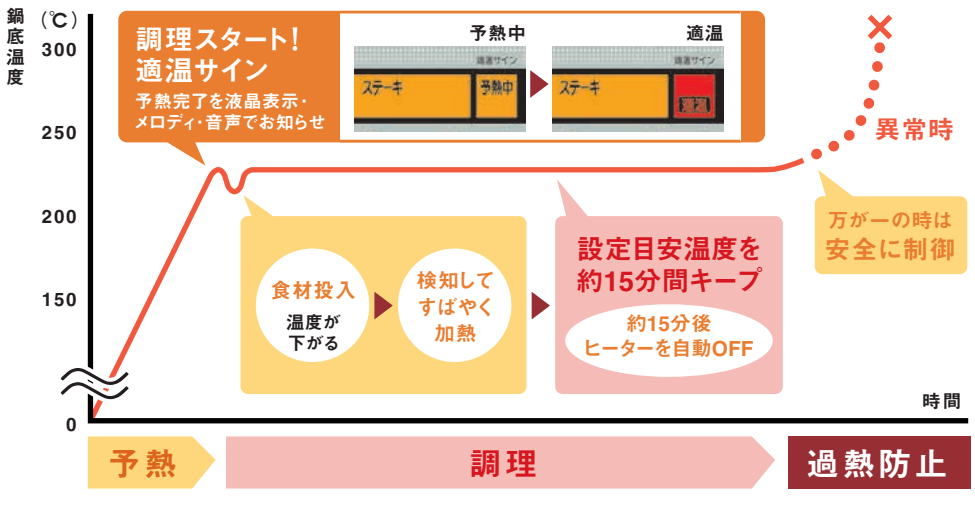
4ポイントセンサー
4カ所のサーミスタタイプ温度センサーが
鍋底温度を広範囲に検知。
（常温〜約300℃）

鍋底温度をはかる［光+4ポイントセンサー］が、メニューごとの設定目安温度に、予熱や加熱をコントロールするので、ステーキや卵焼きなど手動ではむずかしい火加減も簡単に。ステーキでも揚げ物でも予熱から調理までしっかり火加減。おいしく仕上げます。

［光＋4ポイントセンサー］で調理にぴったりの鍋底温度帯を検知



適温調理機能（［メニュー］キー：ステーキの場合）の調理の流れ ＊イメージ図



●表示ランプ及び液晶は撮影用に点灯させています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4LWBTPを中心に説明しています。

はじめて使っても、

絶妙の火加減で、多彩なメニュー作りをサポート。適温調理機能。

「卵焼き」「炒め」「ステーキ」「揚げ」からメニュー選択。それぞれの設定目安温度に予熱から加熱までコントロールするので、むずかしい火加減もカンタンです。

卵焼き

初期設定目安温度 約170℃
設定温度範囲 約140～約200℃（7段階）

適温がキープできるので、焼き過ぎずふんわりとした焼き上がりに。

〈適したメニュー〉
●目玉焼き
●オムレツ　など

炒め

初期設定目安温度 約200℃
設定温度範囲 約170～約230℃（7段階）

安定した大火力によってすばやく炒めることで、うま味を逃さずしゃきっとした仕上がりに。

〈適したメニュー〉
●野菜炒め
●焼そば　など

ステーキ

初期設定目安温度 約220℃
設定温度範囲 約190～約250℃（7段階）

大火力ですばやく香ばしく焼けば、肉汁も逃さずジューシー。

〈適したメニュー〉
●ビーフステーキ
●かつおのたたき　など

揚げもの

初期設定目安温度 約180℃
設定温度範囲 約140～約200℃（7段階）

適温をキープすることで、おいしくカラッと揚がります。

必ず付属（または別売品）の天ぷら鍋を使って調理してください。

付属の天ぷら鍋を使えば、
揚げものがわずか200gの油でできます。

食材や量、お好みの仕上がりに合わせて調理！初期設定目安温度を、全7段階に調節可能。

■「卵焼き」の表示例 初期設定目安温度 約170℃

■「卵焼き」の表示例 初期設定目安温度を約200℃に

上下に段階調節

※設定目安温度について：
鍋の種類・材質・形状などにより、設定目安温度と実際の温度が異なる場合があるため、目安温度としています。

※表示は説明のためのイメージです。

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

火加減上手！

火加減や加熱時間を
プログラム。
4種類の便利メニュー。

※中央ヒーターがラジエントヒーターの機種は便利メニュー機能が使えません。※アルミ・銅鍋は便利メニュー機能が使えません。

いつもの料理が、「メニュー」キーを選ぶだけのカンタン操作で作れます。

煮込み（左・右・中央 IH）

コトコトじっくり煮込めるので、シチュー、おでん、煮物に便利。
（残り時間タイマー設定で最長2時間）

炊飯（左・右 IH）

0.18〜0.54L（1〜3カップ）

ごはんをおいしく炊ける大火力と火加減で、蒸らしまで自動で炊きあげます。
炊き上げが終わるとメロディと音声でお知らせ。
少量のご飯を手軽に炊くのに便利です。

湯わかし（左・右・中央 IH）

1〜2L

お湯が沸いたら、ブザーと液晶表示でお知らせし、約1〜5分保温した後に停止します。

※やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らないことがあります。

保温（左・右・中央 IH）

調理後のカレーやみそ汁などを冷めないように、80℃と90℃を選んで保温できます。
（残り時間タイマー設定で最長1時間）

※温度は目安です。

ご注意ください。適温調理、揚げもの、便利メニュー使用時のご注意

●適温調理の「炒め」「ステーキ」「卵焼き」で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、予熱に時間がかかったり、鍋の温度が適温にならない場合があります。

●「揚げもの」は、正しく温度調節機能が働くように、必ず付属（または別売品）の天ぷら鍋を使って調理してください。200g少量油に対応機種についてはP17-18の仕様表をご覧ください。

●自動調理での、湯わかし・炊飯で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、正しく温度調節機能がはたらかないため湯わかしや炊飯が正しくできません。

（詳しくはP19をご覧ください）

●表示ランプ及び液晶は撮影用に点灯させています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4LWBTPを中心に説明しています。

見やすい、使いやすい！

ゆったりワイドな75cm

触れるだけで簡単操作。
ガラスタッチ

※イメージ図

3口 IH すべてが、ガラスタッチ上面操作でOK

左・右・中央3口の IH の操作パネルをすべて上部に配置しました。
触れるだけで操作できるガラスタッチ式です。
調理具合を確かめながらラクな姿勢で火加減調節できます。

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

ガラスタッチ上面操作!

オーブンの操作もランプが光って次の操作をお知らせ

調理メニューも手動コースも、次の操作が必要なときは光ってお知らせ。左から右へ順番に設定するのでわかりやすい。

※表示は説明のためのイメージです。

音声ガイド付き

便利メニューの炊飯や湯わかしが終わったとき、空だき検知などの安全機能が働いたときは、音声でお知らせ。

3口 IH とオーブンの4ケ所同時使用[※1]

左右 IH で煮物と炒め物、中央 IH で煮込み、オーブンで焼き物と4種類の調理を1度に進行できます。忙しい朝でも、朝食、お弁当、夕食の下ごしらえなども手早く行えます。

※1 2つ以上のヒーターを同時に使用する場合、総消費電力が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてご使用ください。
（総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。）

お手入れ簡単ラクラク

トッププレートはフラットなガラスタッチ。しかも鍋底温度以上にならないので、ふきこぼれても焦げ付きにくく、お手入れは簡単です。

焼き網と受け皿は汚れが落としやすい、フッ素コーティング。

●表示ランプ及び液晶は撮影用に点灯させています。●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4LWBTPを中心に説明しています。

お料理のレパートリー拡大を応援

ワンタッチ火加減操作で多彩なメニューを手軽に

（中央IHは10段階〈火力表示10まで〉）

湯せんなしでチョコレートが溶かせるとろ火から、コトコト煮込んだり、
お湯をぐらぐら沸かすなど、調理に合わせて火力が選べます。

とろ火 グリーン
（火力表示1）

チョコレート

湯せんなしで溶かせます。

五目豆

お豆もおいしく煮含められます。

弱火 イエロー
（火力表示2〜5）

薄焼き卵

薄焼きたまごもきれいに!

シチュー

じっくり煮込めます。

中火 オレンジ
（火力表示6〜8）

焼きそば

べとつかず、おいしく。

アクアパッツア

グツグツ煮て旨みたっぷり。

強火 レッド
（火力表示9〜12）

パスタ

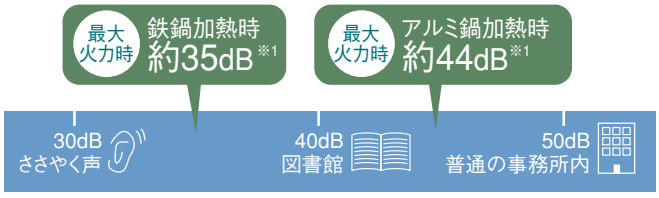
湯沸かしがスピーディー。

チンジャオロウスー

シャキッと炒めて風味よく。

運転音にも配慮

調理しているときの音は、鉄鍋で約35dB※1、アルミ鍋で約44dB※1（最大火力時）。調理中でも会話やくつろぎをさまたげない静かさです。



※1 本体設置水平前面1mにて測定。
※最大火力時において。機種によって運転音の大きさが異なります。詳しくはP.17-18をご覧ください。
※運転音は、（社）日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

する機能&快適性

調理の経過時間を表示する経過時間タイマー

パスタのゆで時間の
確認などに便利です。

※設定時間になると加熱を止める残り時間タイマー機能もついています。

わかりやすい取扱説明DVD付き

上手な使い方などを、
わかりやすく映像でまとめた
DVDを同梱しています。

安全機能

- 鍋なし自動停止
- 金属小物検知自動停止
- 切り忘れ防止自動停止
- 過熱防止自動停止
- 高温注意表示
- チャイルドロック

小さなお子さまがスイッチに触っても、ヒーターやオーブンのすべての操作が作動しないようにロックできます。

家計にやさしい省エネ機能

- 電源が「入」の状態で、約10分※放置された場合に自動で電源を切るオートパワーオフ機能
- 待機時の消費電力はほとんどゼロ（0.05W未満）

※30分にも切り替えが可能です。

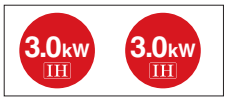
大火力の2口IHの据置タイプ

今お使いの据置コンロからの取り替えに。

HIH33KT　※写真はHIH33KTにバックガード（別売）を取り付けた設置例です。

●左右IH

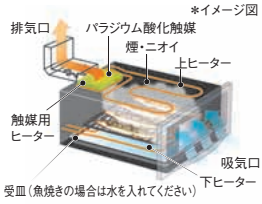
鉄・ステンレス鍋は
大火力の3.0kW。



●IHもグリルもらくらくの上面操作

●煙もニオイおさえる脱煙機能

水ありタイプ



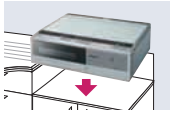
●運転音に配慮（最大火力時36dB）

※1 本体設置水平前面1mにて測定。

設置場所に配慮

幅59cm×高さ18cm×奥行50.3cmなので、今お使いのコンロスペースにそのまま置けて、スッキリ収まります。

※単相200Vの電源工事が必要となります。



狭い所でも施工がしやすい小型30Aプラグ採用

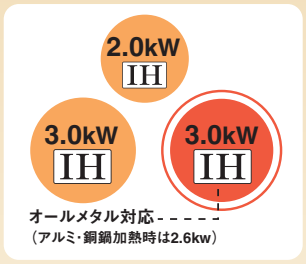
※極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。

●表示ランプ及び液晶は撮影用に点灯させています。
●実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。
●このページにご紹介の機能は新商品HIH4LWBTPを中心に説明しています。

ますます使いやすい！ 機能充実ダイ

鉄・ステンレス鍋に加え、アルミ・銅鍋なども使える オールメタル対応の IH（右 IH）

3口 IH



200V

取扱説明DVD付

写真はHIH4LWBTPです。

NEW

HIH4LWBTP シルバー

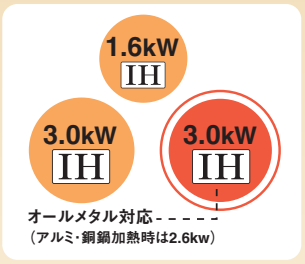
75cm 本体希望小売価格 **367,500円**（税抜350,000円）

NEWラインナップ

HIH4LBTP シルバー

60cm 本体希望小売価格 **346,500円**（税抜330,000円）

3口 IH



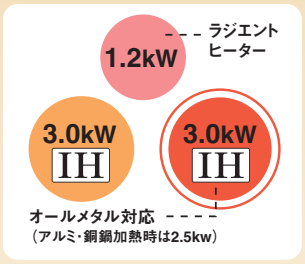
200V

レンジフードファン連動※

HIH4KWTP シルバー

75cm 本体希望小売価格 **371,700円**（税抜354,000円）

2口 IH ＋ラジエントヒーター

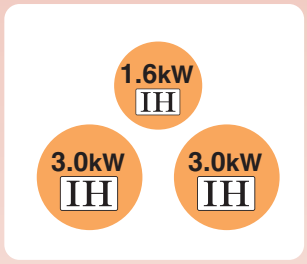


200V

HIH4GWBPS シルバー

75cm 本体希望小売価格 **336,000円**（税抜320,000円）

3口 IH



200V

取扱説明DVD付

写真はHIH4LWBTです。

NEWラインナップ

HIH4LWBT シルバー

75cm 本体希望小売価格 **315,000円**（税抜300,000円）

NEWラインナップ

HIH4LBT シルバー

60cm 本体希望小売価格 **294,000円**（税抜280,000円）

鉄・ステンレス鍋に加え、アルミ・銅鍋なども使える **オールメタル対応**（右IH）	○	○	○
予熱も調理温度もおまかせで適温調理 **光＋4ポイントセンサー**（左右IH）	○		
調理具合を見ながらくらく操作 **3口がすべて上面操作**	○		
左右のIHのみ上面操作		○	
どなたにもカンタン！ **ワンタッチ火加減操作**	○	○	○
使いやすく音声でお知らせ **音声ガイド**	○		
運転音に配慮	○	○	○
ワイド&ビッグオーブン（グリル）	○	○	○
NEW ヘルシー調理 **過熱水蒸気機能**	○		
3口IHとオーブン（グリル）の4ケ所同時使用*1	○		
3口IHとオーブン（グリル）の4ケ所同時使用*1			○
IH便利メニュー（4メニュー）、オーブン調理メニュー（6メニュー）	○		
IH便利メニュー（3メニュー）、グリル調理メニュー（6メニュー）		○	

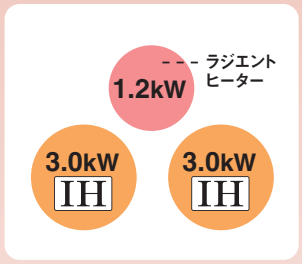
*1 2つ以上のヒーターを同時に使用する場合、総消費電力量が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてご使用ください。
（総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。）

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。　※レンジフードにつきましては、規制がありますのでお問い合せください。　●表示ランプ

キン IH クッキングヒーターラインナップ

お料理好きにうれしい 大火力＆高機能の IH

2口 IH ＋ラジエントヒーター



200V

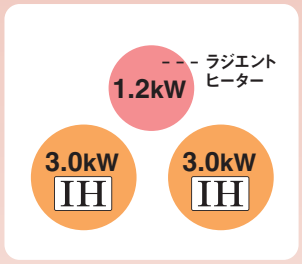
取扱説明DVD付

NEW

HIH4LBS シルバー

60cm 本体希望小売価格 273,000円（税抜260,000円）

2口 IH ＋ラジエントヒーター



200V

レンジフードファン連動※

HIH4KS シルバー

60cm 本体希望小売価格 277,200円（税抜264,000円）

予熱も調理温度もおまかせで適温調理
光＋4ポイントセンサー（左右 IH）

調理具合を見ながらくらく操作 **3口すべて上面操作**

どなたにもカンタン! **ワンタッチ火加減操作**

使いやすく音声でお知らせ **音声ガイド**

運転音に配慮

ワイド&ビッグオーブン（グリル）

NEW ヘルシー調理 **過熱水蒸気機能**

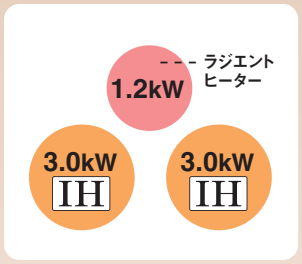
2口IHとラジエントヒーター及びオーブン（グリル）の4ケ所同時使用*1

IH便利メニュー（4メニュー）、オーブン調理メニュー（6メニュー）

IH便利メニュー（3メニュー）、オーブン調理メニュー（6メニュー）

お手頃価格で らくらく調理の IH

2口 IH ＋ラジエントヒーター



200V

HIH4HD シルバー

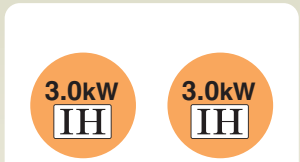
60cm 本体希望小売価格 225,750円（税抜215,000円）

鍋底温度を広範囲にはかる
4ポイントセンサー（左右 IH）

IH便利メニュー（1メニュー）、グリル調理メニュー（6メニュー）

2口大火力で 据置タイプの IH

2口 IH



200V

HIH33KT シルバー

59cm 本体希望小売価格 176,400円（税抜168,000円）

2口IHもグリルもすべて上面操作

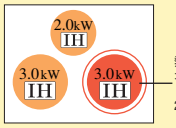
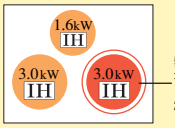
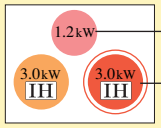
IH便利メニュー（2メニュー）、グリル調理メニュー（6メニュー）

ラジエントヒーターについて

ヒーター自体が発熱して鍋を温めるのが、ラジエントヒーターです。鍋そのものを発熱させるIHでは使えない鍋でも、ラジエントヒーターなら使用できる場合があります。ヒーター自体が熱くなりますので、使用の際は十分ご注意ください。

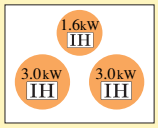
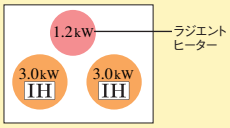
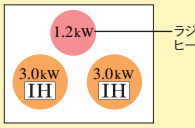
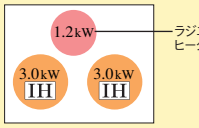
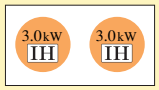
及び液晶は撮影用に点灯させています。 ●200V マークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。 商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

ラインナップ仕様一覧表

タイプ			3口 IH		2口 IH ＋ ラジエントヒーター
			オールメタル対応	オールメタル対応	オールメタル対応
型式			HIH4LWBTP シルバー	HIH4LBTP シルバー	レンジフードファン連動 HIH4KWTP シルバー	HIH4GWBPS シルバー
本体希望小売価格（税抜）			367,500円（税抜350,000円）	346,500円（税抜330,000円）	371,700円（税抜354,000円）	336,000円（税抜320,000円）
トッププレート幅			75cm	60cm	75cm	75cm
本体写真			NEW ※写真はHIH4LWBTP		
ヒーターの種類	左・右・中央ヒーター		 熱効率のよいIH加熱 オールメタル対応（右IH）（アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）	 熱効率のよいIH加熱 オールメタル対応（右IH）（アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）	 熱効率のよいIH加熱 オールメタル対応（右IH）（アルミ・銅鍋加熱時は2.5kW）
	オーブン（グリル）ヒーター		シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）
火力調節	方式		ガラスタッチ式	ガラスタッチ式	タッチキー式
	左・右ヒーター		100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階
	中央ヒーター		100W相当～2.0kW、10段階	100W相当～1.6kW、9段階	300W相当～1.2kW、3段階 ※1
	オーブン（グリル）		手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階 ※1（グルメ手動840W相当～1.08kW相当、3段階）
使いやすい機能	ワンタッチ火加減操作		● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
	ワイドカラー液晶		● 左・右・中央ヒーター 4色	● 4色	● 左・右ヒーター 3色
	音声ガイド		● 切・3段階音量調節	● 切・3段階音量調節	――
安心設計	熱効率のよいIH加熱		●	●	●
	光十4ポイントセンサー ※3		●	●	――
	安全基本機能		●	●	●
	チャイルドロック		●	●	● ※2
便利な機能	スゴわざ火加減適温調理機能	・卵焼き、炒め、ステーキ・炒めもの、ステーキ	● 卵焼き、炒め、ステーキ（左・右ヒーター）	● 炒めもの、ステーキ（左・右ヒーター）	――
		揚げもの（油量）	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（500g～800g）
	便利メニュー	湯わかし	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左ヒーターのみ
		炊飯	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左ヒーターのみ
		保温	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右・中央ヒーター	● 左ヒーターのみ
		煮込み	● 左・右・中央ヒーター	● 中央ヒーターのみ	――
	オーブン（グリル）自動調理メニュー		● 魚焼き3メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物）オーブン3メニュー（ピザ、グラタン、鶏・野菜）	● 魚焼き3メニュー（丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き）オーブン3メニュー（とり肉、ピザ、グラタン）	● 魚焼き3メニュー（丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き）グルメ3メニュー（ピザ、グラタン、ホイル焼き）
	ヘルシー選択（過熱水蒸気）	切身・干物、鶏・野菜	●	――	――
	オーブン（グリル）手動調理コース		● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● 魚焼き、グルメ
	タイマー（残り時間） ※4		● IH9時間55分、オーブン30分　独立4ヵ所	● IH9時間55分、オーブン30分　独立4ヵ所	● IH9時間55分、グリル29分、ラジエント60分、独立3ヵ所
	タイマー（経過時間）		● 60分	――	――
クリーン&快適	オーブン（グリル）	脱煙・水なし	●	●	●
		ワイド&ビッグ庫内	●	●	●
		オートクリーニング・クリーニング	●	●	●
	運転音 ※5	アルミ・銅鍋	約44/38/35dB（火力により3段階に変わります）	約44/38/35dB（火力により3段階に変わります）	約48/41/38dB（火力により3段階に変わります）
		鉄・ステンレス鍋	約35dB	約35dB	約38dB
家計に優しい	オートパワーオフ 待機時の消費電力（0.05W未満）		●	●	●
電圧、消費電力			単相200V-5.8kW ※6	単相200V-5.8kW ※6	単相200V-5.8kW ※6
プラグ容量			単相200V用、250V-30A（接地極つき）	単相200V用、250V-30A（接地極つき）	単相200V用、250V-30A（接地極つき）
外形寸法（高さ×幅×奥行き）			232×749×560mm（組込み高さ220mm）	232×599×560mm（組込み高さ220mm）	231.5×749×559mm（組込み高さ220mm）	234×749×560mm（組込み高さ220mm）
オーブン（グリル）寸法（高さ×幅×奥行き）			124×280×360mm（有効高さ59mm ※7）		124×280×360mm	124×280×360mm（有効高さ59mm ※7）
質量			約27.5kg	約26.0kg	約28.5kg	約28.5kg
コード			3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m		3.5mm² 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m
付属品			天ぷら鍋		天ぷら鍋	天ぷら鍋、計量カップ

※1 中央ヒーターとグリルヒーターは同時使用できません。※2 中央のラジエントヒーターだけをロックすることもできます。※3 左右ヒーターのみ。※4 火力「6」以上は最長1時間まで。便利メニューの「保温」使用時は1時間用する器は40mm以内でお使いください。○使用可能消費電力 【3口 IH】ヒーターの合計消費電力は5.8kW（4.8kWに切り換えた場合は4.8kW）以内で使用できます。ヒーター使用時に他のヒーターを使用しようとした際、がり、ヒーターの合計消費電力が5.8kW（4.8kW）以内の場合に使用できます。【2口 IH ＋ラジエントヒーター】左右ヒーターと中央ヒーターまたはオーブン（グリル）を同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kW（4.8kWたはオーブン（グリル）と左ヒーターの「揚げもの」を同時に使用すると右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。便利メニューの組み合わせによっては、左右ヒーターを同時に使用できない場合があります。【据置】2つ以上

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

	3口 IH	2口 IH ＋ ラジエントヒーター			2口 IH
	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応 ハイグレード	鉄・ステンレス対応 スタンダード	鉄・ステンレス対応 据置
	HIH4LWBT シルバー / HIH4LBT シルバー	HIH4LBS シルバー	レンジフードファン連動 HIH4KS シルバー	HIH4HD シルバー	HIH33KT シルバー
	315,000円（税抜300,000円） / 294,000円（税抜280,000円）	273,000円（税抜260,000円）	277,200円（税抜264,000円）	225,750円（税抜215,000円）	176,400円（税抜168,000円）
	75cm / 60cm	60cm	60cm	60cm	59cm
	NEW ※写真はHIH4LWBT	NEW			
					
	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW	シーズヒーター、（上）1.2kW・（下）1.2kW（触媒ヒーター300W）
	ガラスタッチ式	ガラスタッチ式	ガラスタッチ式	タッチキー式	タッチキー式
	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階	100W相当～3.0kW、12段階
	100W相当～1.6kW、9段階	300W相当～1.2kW、3段階	300W相当～1.2kW、3段階	300W相当～1.2kW、3段階 ※1	――
	手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階	手動600W相当～1.2kW、3段階 ※1（グルメ手動840W相当～1.08kW相当、3段階）	魚焼き手動600W相当～1.2kW、3段階（グルメ手動600W相当～1.08kW相当、3段階）
	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター
	● 左・右・中央ヒーター 4色	● 左・右ヒーター 4色 中央ヒーター1色	● 4色	● 左・右ヒーター 1色	――
	● 切・3段階音量調節	● 切・3段階音量調節	● 切・3段階音量調節	――	――
	――	――	――	――	――
	●	●	●	● 4ポイントセンサーのみ	――
	●	●	●	●	●
	●	● ※2	● ※2	● ※2	●
	● 卵焼き、炒め、ステーキ（左・右ヒーター）	● 卵焼き、炒め、ステーキ（左・右ヒーター）	● 炒めもの、ステーキ（左・右ヒーター）	――	――
	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（200g～800g）	● 左右選択（500g～800g）	● 左右選択（500g～800g）
	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左右選択	● 左右選択
	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	――	――
	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右ヒーター	● 左・右ヒーター	――	● 左・右ヒーター
	● 左・右・中央ヒーター	● 左・右ヒーター	――	――	――
	● 魚焼き3メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物）オーブン3メニュー（ピザ、グラタン、鶏・野菜）	● 魚焼き3メニュー（魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物）オーブン3メニュー（ピザ、グラタン、鶏・野菜）	● 魚焼き3メニュー（丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き）オーブン3メニュー（とり肉、ピザ、グラタン）	● 魚焼き3メニュー（丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き）グルメ3メニュー（ピザ、グラタン、ホイル焼き）	● 魚焼き3メニュー（丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き）グルメ3メニュー（ピザ、グラタン、ホイル焼き）
	●	●	――	――	――
	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、魚焼き	● 魚焼き、グルメ	● 魚焼き、グルメ
	● IH9時間55分、オーブン30分 独立4ヵ所	● IH9時間55分、オーブン30分 ラジエント60分、独立4ヵ所	● IH9時間55分、オーブン30分 ラジエント60分、独立4ヵ所	● IH9時間55分、グリル29分 ラジエント60分、独立3ヵ所	● IH9時間55分、グリル29分、選択1ヵ所
	● 60分	● 60分	――	――	――
	●	●	●	―― （水あり）	● （水あり）
	●	●	●	●	――
	●	●	●	● クリーニングのみ	●
	――	――	――	――	――
	約36dB	約36dB	約35dB	約36dB	約36dB
	●	●	●	●	●
	単相200V-5.8kW ※6	単相200V-5.8kW ※6	単相200V-5.8kW ※6	単相200V-5.8kW ※6	単相200V-5.8kW ※6
	単相200V用、250V-30A（接地極つき）	単相200V用、250V-30A（接地極つき）	単相200V用、250V-30A（接地極つき）	単相200V用、250V-30A（接地極つき）	単相200V用、250V-30A（接地極つき）
	232×749×560mm（組込み高さ220mm） / 232×599×560mm（組込み高さ220mm）	232×599×560mm（組込み高さ220mm）	231.5×599×559mm（組込み高さ220mm）	232×599×560mm（組込み高さ220mm）	180×590×503mm（奥行はグリル取っ手部まで含む）
	124×280×360mm（有効高さ59mm ※7）	124×280×360mm（有効高さ59mm ※7）	124×280×360mm	124×280×360mm（有効高さ58mm ※7）	124×240×360mm（有効高さ52mm ※7）
	約24.0kg / 約22.5kg	約22.0kg	約21.5kg	約19.5kg	約19.0kg
	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3.5mm² 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	3芯キャブタイヤコード、長さ0.63m
	天ぷら鍋	天ぷら鍋	天ぷら鍋	天ぷら鍋	天ぷら鍋

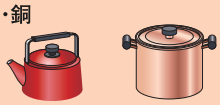
まで、「煮込み」使用時は2時間まで。※5 運転音は、（社）日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。※6 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り換え可能です。※7 食材や使ブザーが鳴ってキーを受け付けない場合は、ヒーターの合計消費電力が5.8kW（4.8kW）に達していますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。オーブン（グリル）を使用する場合は、左ヒーターが火力「9」に下に切り替えた場合は4.8kW）以内におさえるため、左ヒーターの最大火力が下がります。左ヒーターとオーブン（グリル）または中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。中央ヒーターまのヒーターを同時に通電した場合、合計の消費電力量を超えないようにするため、左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。（注）レンジフードにつきましては規制がありますのでお問い合せください。

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

ダイキン IH クッキングヒーターで使える鍋と使えない鍋をご確認ください。

IHヒーターでは材質や鍋底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。
財団法人 製品安全協会の S IH または S CH・IH マーク付きの鍋のご使用をおすすめします。
なお、陶磁器（土鍋など）、直火用焼き網は、S IH S CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものでも使わないでください。

■使える鍋などの材質

材質		鉄・ステンレス加熱	オールメタル加熱
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。	○ ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（有磁性／18-0）	○	○
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。	○ ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	× 加熱できません	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。
アルミ・銅 		× 加熱できません	○ ※軽いものは火力が弱くなります。（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒めものや空だきをしないでください。
ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼き網		× 加熱できません S IH または S CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものも含む	× 加熱できません S IH または S CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものも含む

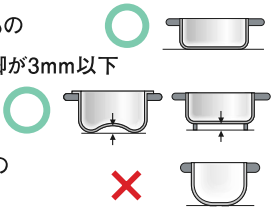
■使える鍋などの形状

鍋底の直径

左右IH…12～26cm
中央IH…12～20cm

鍋底の形状

平らなもの ○
反りや脚が3mm以下 ○
丸いもの ×

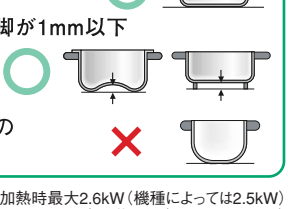


鍋底の直径

左右IH…15～26cm

鍋底の形状

平らなもの ○
反りや脚が1mm以下 ○
丸いもの ×



＊アルミ製容器やパック（うどん等が入っている簡易容器）など、鍋以外のものを使用しないでください。 ＊アルミ・銅鍋、間にアルミを挟んでいる多層鍋ではオールメタル加熱時最大2.6kW（機種によっては2.5kW）の火力が得られます。鍋の材質や形状、大きさによって火力が約20%～30%弱くなる場合がありますので、料理の仕上がり具合を確認しながら、火力・時間を調節してください。 ＊底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や反りがあるフライパン・鍋を強火で予熱すると赤熱する場合があります。 ＊底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や鍋の底にステンレスを貼り付けた鍋などは、空だきや強火の加熱で鍋が反るなど変型する場合があります。念のため、鍋などのご購入時にご確認いただくとともに、火力にも十分注意してください。

■ IHで使えない鍋や小さな鍋には ヒーター自体が発熱するラジエントヒーター

ヒーター自体が熱くなるので十分ご注意ください。

ラジエントヒーターで使えるお鍋

鍋底が平らなステンレス・鉄・銅など
金属製の鍋、超耐熱ガラス直径12～18cm

ラジエントヒーターで使えないお鍋

耐熱ホーロー以外のホーロー鍋、超耐熱ガラス以外のガラス鍋、土鍋
※ホーロー鍋の空だき、焦げ付きにご注意ください。
底面のホーローが解けて焼け付き、トッププレートを破損する原因となります。

使用上のご注意

⚠ご注意ください 揚げものが使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋を使って、500～800gの油で調理してください。付属の天ぷら鍋以外を使用したり油の量が適切でないと、正しく温度調節機能が働かないため、油が過熱して発火する恐れがあります。

HIH4LシリーズHIH4Kシリーズは200g少量油にも対応。

＊機種によって適した油量が異なります。詳しくはP17-18の仕様表をご覧ください。

⚠ご注意ください 便利メニューで使える鍋などについて

便利メニュー（湯わかし、炊飯）には、必ず S IH または S CH・IH 付きの金属鍋など次のものを使用してください。

湯わかし ● 鍋底の径が15～23cmのもの
● 鍋底が平らなもの（鍋底の反りや脚が1mm以下） ● 推奨鍋 型式 106346

炊　飯 ● 鍋底の径が18～20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
● 鍋底が平らなもの（鍋底の反りや脚が1mm以下）
● ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。
● 推奨鍋 型式 106087

＊アルミ・銅鍋は、便利メニュー（湯わかし、炊飯）には使えません。

⚠ご注意ください 適温調理メニューで使えるフライパンについて

HIH4Lシリーズの場合

適温調理の「卵焼き」「炒め」「ステーキ」の各メニューでは、推奨鍋（型式 106865、106834、DF-24）または、S IH 、S CH・IH 付きの鍋などで下記の条件を満たすものを使用してください。

● 鍋底の径が12～26cm、底の厚さ1mm以上のもの
● 鍋底が平らなもの（鍋底の反りや脚が3mm以下）

また推奨鍋（型式 106872）は、卵焼き用のため適温調理の「卵焼き」メニューでご使用ください。なお推奨フライパン（型式 FRH-26G）および下記の条件を満たした重さ1kg以上のアルミ・銅フライパンはオールメタル対応のIHヒーターで使用してください。

● 鍋底の径が15～26cm、底の厚さ1mm以上のもの
● 鍋底が平らなもの（鍋底の反りや脚が1mm以下）

HIH4Kシリーズの場合

適温調理のステーキ・炒めものメニューでは、推奨フライパン［型式］106865[注1]または、S IH 、S CH・IH 付きのフライパン・鍋および重さ約1kg以上のアルミ・銅フライパン[注1]で次のものを使用してください。 注1 オールメタル対応の IH クッキングヒーターでお使いください。

● 鍋底の径が16～26cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
● 鍋底が平らなもの（底の凹凸（反りや脚）1mm以下）

上記以外のものを使用すると予熱に時間がかかったり、鍋などの温度が適温にならず通電を停止する場合があります。その場合はIHヒーターで使えるかどうかお確かめください。IHヒーターで使える鍋などの場合は、手動で調理に合った火力を設定してください。

○揚げもの調理をする場合は、必ず付属の天ぷら鍋（または、別売品の天ぷら鍋）をご使用ください。○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

推奨品 〈ダイキン福祉サービス(株)扱い〉

ケトル
106346
(2.5ℓ、質量1.3kg)
自動湯わかし機能対応
希望小売価格 10,500円(税込)

自動炊飯両手鍋
106087
(内径19.8cm、深さ9.2cm、容量2.8ℓ、質量1.2kg)
希望小売価格 7,875円(税込)

フライパン
(内面フッ素樹脂加工)
106865
(上部内径26cm)
希望小売価格 11,550円(税込)

いため鍋
(内面フッ素樹脂加工)
106834
(上部内径27cm)
希望小売価格 12,600円(税込)

フライパン
(7層フッ素加工)
DF-24
(内径24cm、深さ5.92cm)
希望小売価格 28,350円(税込)

卵焼き
(内面フッ素樹脂加工)
106872
(内寸14.0×19.5cm、質量0.42kg)
希望小売価格 6,090円(税込)

オールメタル対応IH専用
アルミフライパン(内面フッ素樹脂加工)
FRH-26G
(上部内径26cm、深さ5.0cm、質量1.0kg)
希望小売価格 5,460円(税込)

別売品 〈オーケー器材㈱扱い〉

天ぷら鍋

●KHT-N50 (直径20cm、油量200g～800g)
(HIH4LWBTP・HIH4LBTP・HIH4KWTP・HIH4LWBT・HIH4LBT・HIH4LBS・HIH4KSに使用)
希望小売価格 2,730円(税込)

●KHT-N40 (直径20cm、油量500g～800g)
(HIH4GWBPS・HIH4HD・HIH33KTに使用)
希望小売価格 2,625円(税込)

※写真はKHT-N50

ガラスセラミック(結晶化ガラス)トッププレート専用クリーナー
ガラスクリーナー
KHT-K1
希望小売価格 1,470円(税込)

トッププレートの汚れをキレイに落とし、表面を薄い膜でコーティング。光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを防ぎます。カンタンお手入れで、いつも清潔に。

ご使用によってはトッププレートの表面の印刷が摩耗したり表面のクリアコートの効果がうすれる場合があります。

設置方法 IHクッキングヒーターへのお取り替え

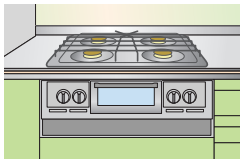
別売品はオーケー器材(株)扱い

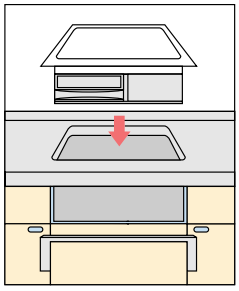
※単相200Vの電源工事が必要となります。

システムキッチンをご使用の場合

ビルトインタイプに取り替える

システムキッチンへの設置



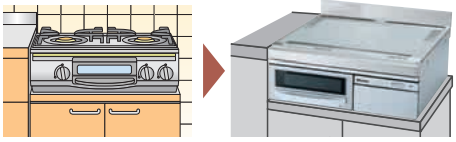


クッキングヒーターをガスオーブンの上部へ併用設置することはできません。

流し台をご使用の場合

ビルトインタイプの場合、据置用ワクを付けて取り替えれる

流し台よりIHクッキングヒーターの上面が、約45mm高くなります。



60cm 標準トッププレートタイプに対応

設置用ワク〈組み立て式〉
KHTZ-W60(別売品)
希望小売価格 21,000円
(税抜20,000円)

外形寸法:
高さ225×幅599×奥行556mm
(バックガードの高さを含む295mm)
(価格にはIHクッキングヒーターは含みません。)

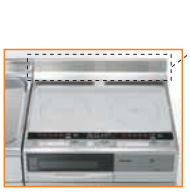
75cm ワイドトッププレートタイプに対応

設置用ワク〈組み立て式〉
KHTZ-W70(別売品)
希望小売価格 26,250円
(税抜25,000円)

外形寸法:
高さ225×幅749×奥行556mm
(バックガードの高さを含む295mm)
(価格にはIHクッキングヒーターは含みません。)

据置タイプに取り替える

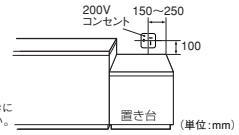
■バックガード(カバー兼用)



水はね防止のため、バックガード(別売)の取り付けをお勧めします。

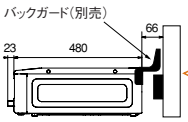
KHT-BGK3(別売品)
希望小売価格 6,195円(税抜5,900円)
材質:ステンレス本体にネジ2本どめ

■コンセント推奨位置



※コンセントの向きに注意してください。

■小型プラグの採用で、狭い所でも施工がしやすくなりました



コンパクトになったプラグとコンセントがバックガード(別売)の下に収まります。

※コンセントは商品に含まれません。

※極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。

ヒーターは定格電圧200Vですから、接地工事が必要です。
電源には必ず漏電しゃ断器を設けたブレーカー付きの専用回路を設置してください。

接地工事はD種接地工事を行ってください。クッキングヒーターは電気用品安全法で定められている平常温度上昇試験で各部の温度が95℃、異常温度上昇試験で145℃となると推定し、システムキッチンのクッキングヒーター近傍の材料はそれに耐えるものを使用してください。ガス事業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスメーター、ガス栓等)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。

シーリングプレート(別売品)
KHT-SP13
希望小売価格683円(税抜650円)
直径:φ130mm／φ25mmの2枚入り(切り目塞ぎシート付き)
電源プラグ通し穴の目隠しパーツです。

ダイキン福祉サービス(株)扱い

片手鍋16cm
ES-16
(内径16cm、深さ8.2cm、容量1.6ℓ、質量1.03kg)
希望小売価格 22,050円(税込)

片手浅鍋18cm
EA-18
(内径18cm、深さ6.6cm、容量1.68ℓ、質量1.1kg)
希望小売価格 24,150円(税込)

片手鍋18cm
ES-18
(内径18cm、深さ8.57cm、容量2.2ℓ、質量1.15kg)
希望小売価格 25,200円(税込)

両手鍋 20cm
EW-20
(内径20cm、深さ12.07cm、容量3.75ℓ、質量1.595kg)
希望小売価格 26,250円(税込)

両手鍋 22cm
EW-22
(内径22cm、深さ7.77cm、容量3ℓ、質量1.635kg)
希望小売価格 29,400円(税込)

両手鍋 24cm
EW-24
(内径24cm、深さ10.77cm、容量4.8ℓ、質量1.945kg)
希望小売価格 33,600円(税込)

両手鍋 26cm
EW-26
(内径26cm、深さ16.77cm、容量8.8ℓ、質量2.575kg)
希望小売価格 37,800円(税込)

フライパン24cm
EF-24
(内径24cm、深さ5.22cm、容量2.2ℓ、質量1.72kg)
希望小売価格 32,550円(税込)

両手鍋 セイロ 26cm
ET-26
(内径26cm、深さ11.9cm、容量1升2合、質量1.48kg)
希望小売価格 16,800円(税込)
EW-26、ETS-26にセットして使用できます。

両手鍋 セイロ 26cm セット
ETS-26
(下鍋:内径26cm、深さ12.77cm、容量6.6ℓ質量2.275kg＋セイロ ET-26)
希望小売価格 40,950円(税込)

フライパン20cm
DF-20
(内径20cm、深さ5.92cm、底厚2.8mm、質量1.4kg)
希望小売価格 26,250円(税込)

中華鍋28cm
DC-28
(内径28cm、深さ7.22cm、底厚2.8mm、質量1.8kg)
希望小売価格 31,500円(税込)

ミニエッグロースター
DE-20
(20×14.6×3.3cm、底厚2.8mm、質量1.24kg)
希望小売価格 21,000円(税込)

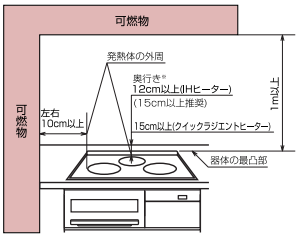
エッグロースター
DE-23
(23×17.6×3.3cm、底厚2.8mm、質量1.575kg)
希望小売価格 26,250円(税込)

商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

クッキングヒーターの設置について

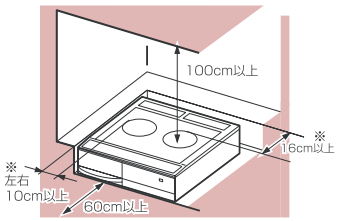
●クッキングヒーターは火災予防上、可燃物との間を
下図のように離して取り付けてください。
●クッキングヒーターをガスオーブンの上部へ併用設置することはできません。

〈ビルトインタイプの場合〉



※本体からはIHヒーターの場合2cm必要です。
※トッププレート幅75cmタイプ
・HIH4LWBTP:13cm以上 ・HIH4LWBT:12cm以上

〈据置タイプの場合〉



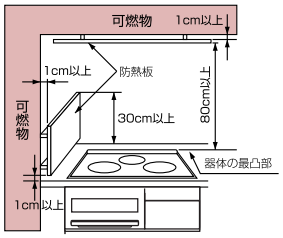
※側面及び後面は、ヒーター外周部より壁面までの隔離距離です

●製品の前面はできるだけ広く(60cm以上)あけて冷蔵庫、
家具等の扉が当たらないようにしてください。

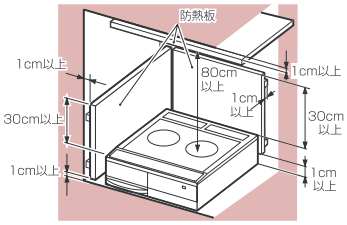
[消防法 基準適合 組込形]

●左記寸法がとれない場合は、
不燃材による防熱板を取り付けてください。

〈ビルトインタイプの場合〉



〈据置タイプの場合〉



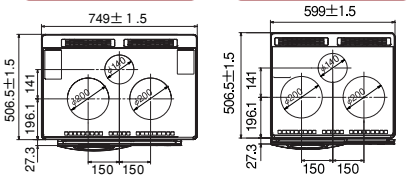
●防熱板はこれを設けたとき、機器周囲の木壁温度が
室温35℃の時100℃を超えない断熱性を有すること。

●ビルトインタイプIHクッキングヒーター 据付用外形寸法表

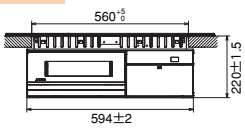
(単位:mm)

HIH4LWBTP / HIH4KWTP / HIH4LBTP

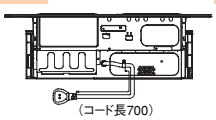
平面図



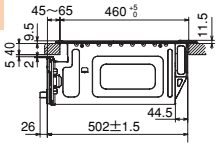
正面図



背面図

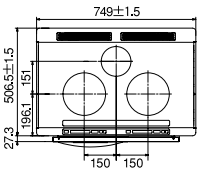


側面図

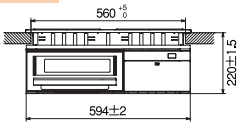


HIH4GWBPS

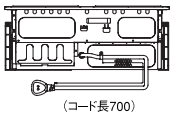
平面図



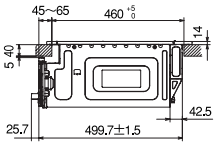
正面図



背面図

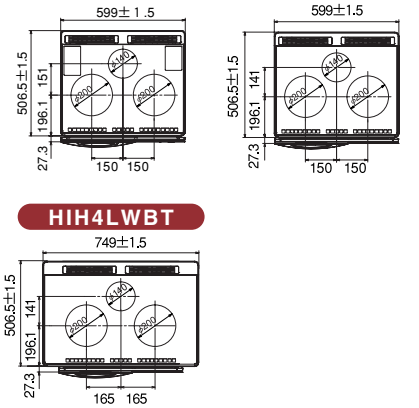


側面図

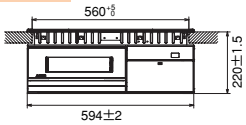


HIH4LBS / HIH4KS / HIH4LBT / HIH4LWBT

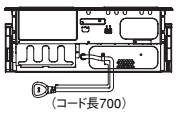
平面図



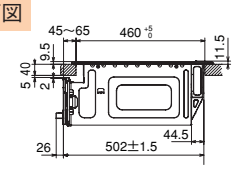
正面図



背面図

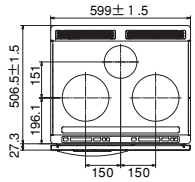


側面図

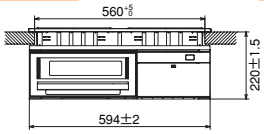


HIH4HD

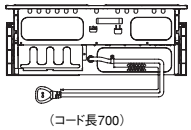
平面図



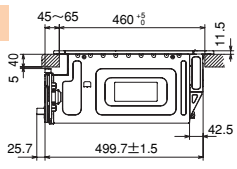
正面図



背面図



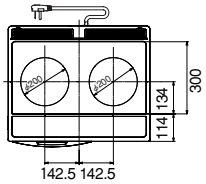
側面図



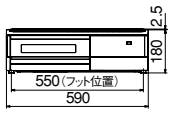
●据置タイプIHクッキングヒーター

HIH33KT

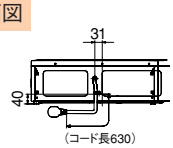
平面図



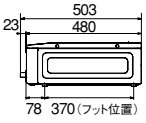
正面図



背面図



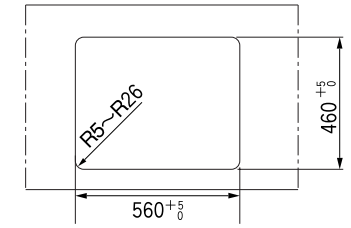
側面図



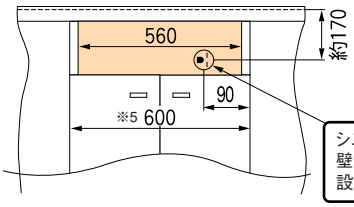
○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

●システムキッチン加工寸法図

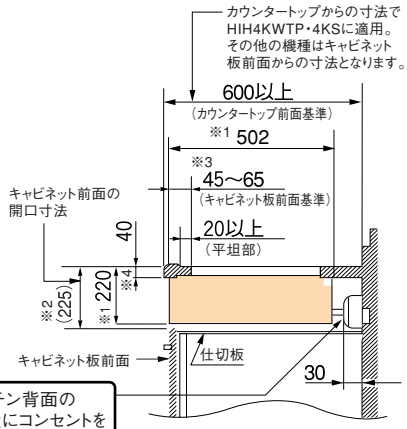
（単位:mm）



※カウンタートップの取付け穴
（開口寸法はJISで定められています。）



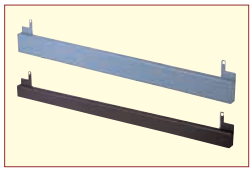
システムキッチン背面の壁のこの位置にコンセントを設けてください。



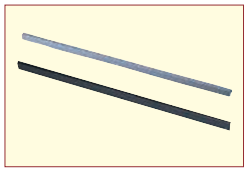
※1.この寸法は製品寸法ですので、この部分への突起物がないようにしてください。
※2.標準仕様でキャビネット前面の開口寸法は225mm対応となっておりますので、開口寸法が240mm以上で隙間が生じた場合は、別売の下ルーバーをご使用ください。
※3.この寸法はカウンタートップの穴位置の基準を示し、この範囲であれば設置できます。
※4.カウンタートップの厚みは、40mmを基準としていますので、厚さが30mmの場合には、別売の上ルーバーをご使用ください。厚さが40mm以上の時は、上ルーバーが接触するので設置できません。
※5.この寸法は、キャビネット前面の開口寸法で奥行き20mmまで必要な空間です。

※ □部分への突起物がないようにしてください。

下ルーバー（別売品）
KHT-D4GS（シルバー）
KHT-D4G（ブラック）
希望小売価格**2,835**円
（税抜2,700円）
外形寸法:
高さ88×幅596×奥行20mm
（隙間50mm対応用下ルーバー）



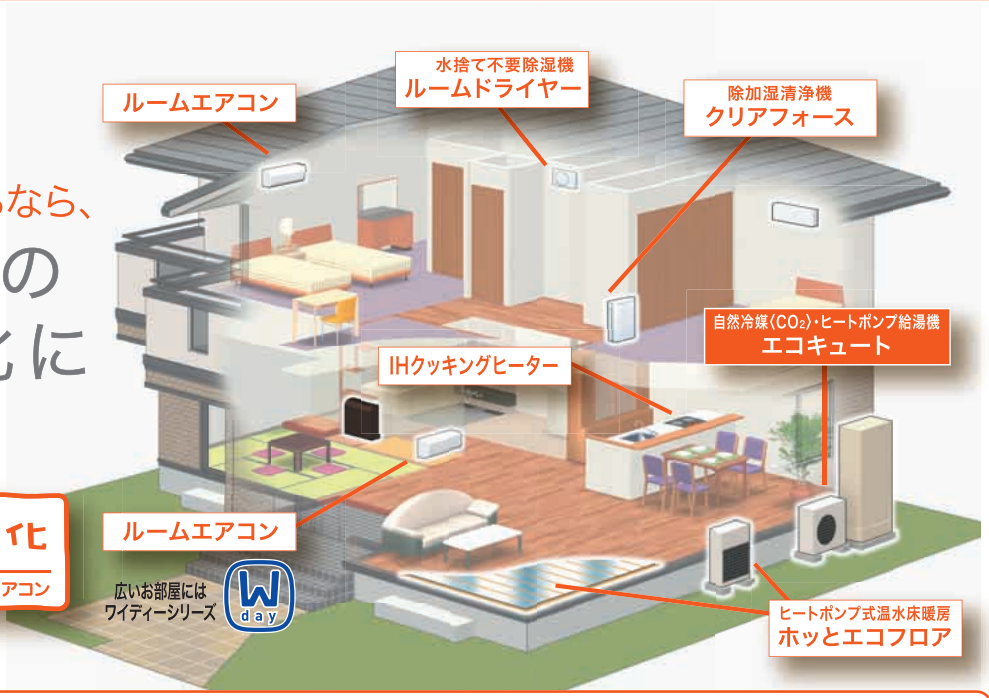
上ルーバー（別売品）
KHT-D4ES（シルバー）
KHT-D4E（ブラック）
希望小売価格**1,890**円
（税抜1,800円）
外形寸法:
高さ10×幅598×奥行20mm



カウンタートップが反っているなどですき間がある場合は別売の防水テープを用い、すき間を塞いでください。
（水侵入防止のため）
ボウスイテープ（別売品）
KHTC-4CB031
希望小売価格**525**円（税抜500円）

地球のこと、
家計のこと、
快適性のことを考えるなら、
ダイキンの
オール電化に
しよう。

ダイキン de オール電化
床暖房　IHクッキングヒーター　エコキュート　エアコン



気になる給湯光熱費を大幅に削減！
空気の熱でお湯を沸かす。
エコロジー＆エコノミー
ダイキンエコキュート
自然冷媒（CO_2）・ヒートポンプ給湯機
省エネ性さらにアップ
NEW

カラダ思いのやさしい暖房を実現。

ヒートポンプ式温水床暖房
ホッとエコフロア

空気で、あなたを守る。
ダイキンの新発想、エアロプロテクト
それは、新しい気流と独自の湿度コントロール
NEW
エアプロテクト
うるるとさらら
RXシリーズ
4方気流
E-moist

住まいの空気をもっとクリアに。
ストリーマ技術で
有害微生物を除去する
除加湿清浄機
加湿　除湿　脱臭　集塵
ダイキン除加湿清浄機
クリアフォース
NEW

クリーン&快適に、お料理上手。

ダイキン IH クッキングヒーター

結露やカビから住まいを守ろう。

水捨て不要 除湿機
ルームドライヤー

安全に関するご注意

●ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。●電源は定格電源以上のアースつきコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。●心臓用ペースメーカーをお使いの方は専門医師とご相談の上お使いください。●薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

● IH クッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	ご使用中止
●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

登録事業者：
ダイキン工業株式会社　空調生産本部
登録活動範囲：
業務用空調・加熱・冷却及び冷凍機器、
業務用暖房機器、住宅用空調機器、
全熱交換器、空気清浄機、
海上コンテナ用冷凍装置、
圧縮機及び弁類の設計・開発及び製造。
JMI-0107

ダイキングループは、
国内全事業所と国内全子会社で
環境マネジメントの国際規格
ISO14001の認証を取得しています。
EC99J2044

「エコ・ファースト制度」は、業界のトップランナー企業が環境大臣に対して自らの環境保全に関する取り組みを約束する制度です。
ダイキン工業は空調業界で初めて「エコ・ファースト企業」の認定を受けました。

お問合わせは下記へどうぞ。 **電話番号をよくお確かめのうえ、お掛け間違いのないようにお願いします。**

ダイキン工業株式会社
ダイキン コンタクトセンター お客様総合窓口

最初に 186 をダイヤルしていただくと折り返しの連絡等がスムーズに行えます。

0120-88-1081 ……全国共通フリーダイヤル
FAXでのお問合わせは 0120-07-0881 ……FAX専用フリーダイヤル
http://www.daikincc.com ……ご相談対応ホームページ

24時間365日
〈営業時間〉24時間365日対応
〈対応業務〉空調機に関するご相談・お問合わせ

ダイキン工業もしくは当社販売会社と誤認させて、電話勧誘したり、強引に販売する住宅設備・建材の訪問販売業者にご注意ください。
訪問販売や電話勧誘販売は消費者保護を目的とした法律※の適用を受けます。●特定商取引法（旧訪問販売法）※●消費者契約法（消費者と事業者が結んだ契約全てが対象です）

ダイキン空調北海道株式会社……(011) 784-5556	ダイキン空調千葉株式会社……(043) 222-2011	ダイキン空調大阪株式会社……(06) 6647-1377	ダイキン空調中国株式会社……(082) 261-7182
ダイキン空調東北株式会社……(022) 288-0222	ダイキン空調茨城株式会社……(029) 244-5522	ダイキン空調神戸株式会社……(078) 262-8615	ダイキン空調九州株式会社……(092) 475-6204
ダイキン空調東京株式会社……(03) 3374-5101	ダイキン空調新潟株式会社……(025) 284-7181	ダイキン空調京滋株式会社……(075) 642-3800	ダイキン空調宮崎株式会社……(0985) 51-4101
ダイキン空調神奈川株式会社……(045) 225-3801	ダイキン空調東海株式会社……(052) 955-0721	ダイキン空調四国株式会社……(087) 868-7015	ダイキン空調鹿児島株式会社……(099) 267-7670
ダイキン空調関東株式会社……(048) 661-2631	ダイキン空調静岡株式会社……(054) 236-5310	ダイキン空調北陸株式会社……(076) 249-1233	ダイキン空調沖縄株式会社……(098) 859-4154

（平成21年 9月 1日現在）

「ダイキン IH クッキングヒーター」ホームページ http://www.daikinaircon.com/catalog/ihcook2/index.html

「ダイキンのオール電化」ホームページ http://www.daikinaircon.com/shinteian/alldenka/index.html

このカタログに表示の内容は2009年11月現在のものです。

ダイキン工業株式会社
本　　社　〒530-8323 大阪市北区中崎西二丁目4番12号　梅田センタービル
東京支社　〒108-0075 東京都港区港南二丁目18番1号　JR品川イーストビル

URL http://www.daikin.co.jp/aircon/
インターネット上の「ダイキンエアコン」ホームページのアドレスです。

CR09696（09.11.050）SW・HP・SS